

โรตีสโรตีสแผ่นใหญ่ใส่ไข่ใส่นม กรอบอร่อยน่าทาน



โรตีสโรตีสแผ่นใหญ่ใส่ไข่ใส่นม

โรตีสโรตีสแผ่นใหญ่ใส่ไข่ใส่นม โรตีสแผ่นกลมส่ายนมส่ายไข่ วันนีร์สรินทร์จะชวนมาโพกผ้า ทำโรตีสกันคะ โรตีสเป็นอาหารของชาวมุสลิมที่ติดใจ แต่ร้ายกับรอบเวย (แง) แต่เจออบบังเซ็นรณมา ก๊อดไม่ได้ที่จะเรียกชื่อสัก แผ่น สองแผ่น แหงละใครจะอดใจไหว โรตีสกรอบๆ ร้อนๆ หอมกลิ่นเนย ยั่วชวน เพิ่มความหวานมันด้วยนมข้นเย็นๆ หรือโรตีสนุ่มๆ ตักกับไข่ เนย หอมๆ และรสหวานหอม อ่อนๆ ของกล้วย ราดหน้าด้วยช็อกโกแลต ฟินๆเย็นๆ น้ำลายไหลหรือยังคะ โรตีสนุ่มๆหอมๆ สุขใจจะหาเหมือน น้ำลายไหลจะแม่

เอาหละคะส่วนประกอบโรตีสมีไม่กี่อย่าง แค้หัดเหวี่ยงหัดฟาดให้คล่องกันเสียหน่อย (แต่ฟาดไม่เป็นก็ไม่เป็นไรคะ ใช้มือแผ่ๆได้เช่นกัน) ไปลองหัดทำกันเลย เริ่ม มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวน้โหลดสูตรเด็ด สาวเท่าก้าวเข้าครัว ไปทำโรตีสกันกันคะ



สูตรแป้งโรตีส

แป้งสาลีอเนกประสงค์

1000

กรัม

น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำสะอาด	500	มิลลิลิตร
เนยจืดละลาย	200	กรัม

วิธีทำแป้งโรตี

- นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงอ่างผสม ใส่น้ำตาลทราย เกลือ คนจนส่วนผสมเข้ากัน
- ใส่ไข่ลงไป เพื่อให้แป้งมีรสสัมผัสนุ่มนวลขึ้น เติมน้ำเข้าไปในอ่างผสม
- ค่อยๆนวด จนเข้ากัน แป้งมีความเนียนขึ้นไม่ติดมือ
- แรปพลาสติก หรือ ใช้ฝาปิดไว้ พักแป้งไว้ 15 นาที
- นำมานวดอีกรอบ รอบนี้ แป้งจะเนียนนุ่ม ไม่ติดมือ พักแป้งเป็นรอบที่สอง อีก 15 นาที
- แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ใช้เนยทาแป้ง หรือใช้น้ำมันละลายกับเนย เมื่อแบ่งเป็นก้อนเอาน้ำมันทา
- เอาแป้งโรตีแบ่งก้อนและทาเนยใส่กล่อง พักไว้อย่างน้อย 10 นาที ก่อนนำไปใช้ต่อไป

วิธีทำโรตีเหนนม (โรตีแบบธรรมดา)

- ทดสอบแป้งว่าใช้งานได้หรือยัง โดยการเอานิ้วกดดู ถ้ายืดกลับแสดงว่ายังต้องพักแป้งอีก
- เมื่อแป้งได้ที่แล้ว เอาน้ำมันทาที่โต๊ะ เอาแป้งมาแผ่ๆ เป็นแผ่นกลม ใช้มือหนึ่งคว้า มือหนึ่งหงายจับแป้ง
- สะบัดแป้งให้แผ่เป็นแผ่นฟิล์ม (มือใหม่ซ้อมสะบัดไปเรื่อยๆ เดี่ยวก็เป็นค่ะ)
- จับปลายแป้งรวบ และหมุนขดเป็นก้นหอย เอามือแตะเนย หรือน้ำมัน ทำให้ทั่วกันดีด
- พักแป้งไว้ 10 นาทีก่อนเอาไปทอด
- ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันลงไปนิดหน่อย
- ใช้มือแผ่โรตีให้เป็นแผ่นบาง นำลงทอด เมื่ออีกฝั่งเหลืองแล้ว กลับด้าน
- เมื่อใกล้สุก ปาดเนยลงไปทอดสักหน่อย ให้เหลืองทอง กรอบหอม
- นำขึ้นมา ราดด้วยนมข้น หรือ โรยน้ำตาลตามชอบ

โรตีสี้ออกโกบานาน่า



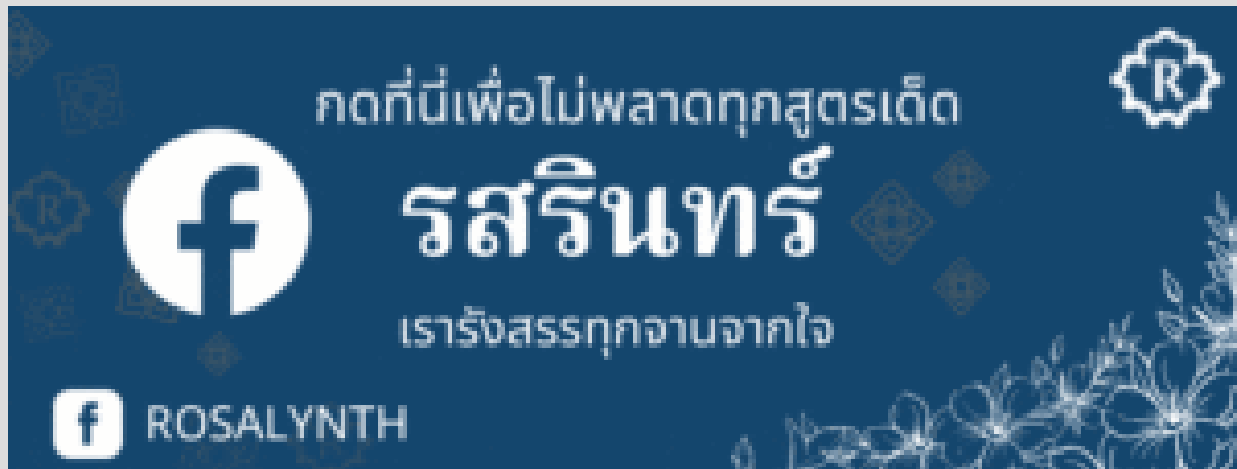
สูตรโรตีสี้ออกโกbanana (สำหรับ 1 ที่)

แป้งโรตีสี	1	ก้อน
กล้วยหอม	0.5	ลูก
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำมันพืชสำหรับทอด		
เนยจืด		
ชอสช็อคโกแลต เป็นท็อปปิ้ง		

วิธีทำโรตีสี้ออกโกbanana

1. ทดสอบแป้งว่าใช้งานได้หรือยัง โดยการเอานิ้วกดดู ถ้ายืดกลับแสดงว่ายังต้องพักแป้งอีก
2. เมื่อแป้งได้ที่แล้ว เอาน้ำมันทาที่โต๊ะ เอาแป้งมาแผ่ๆ เป็นแผ่นกลม ใช้มือหนึ่งคว่ำ มือหนึ่งหงายจับแป้ง
3. สะบัดแป้งให้แผ่เป็นแผ่นฟิล์ม (มือใหม่ซ้อมสะบัดไปเรื่อยๆ เดี่ยวก็เป็นค่ะ)
4. จับปลายแป้งรวบ และหมุนขดเป็นก้นหอย เอามือแตะเนย หรือน้ำมัน ทาให้ทั่วกันติด
5. พักแป้งไว้ 10 นาทีก่อนเอาไปทอด
6. ชอยกล้วยหอม ลงไปในซามผสม ต่อยไข่ลงไป 1 ฟอง ตีผสมให้พอเข้ากัน
7. ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันลงไปนิดหน่อย
8. ใช้มือแผ่โรตีสี หรือฟาด ให้เป็นแผ่นบาง นำลงทอดทั้งแผ่น
9. เมื่อแป้งเริ่มสุกแล้ว ใส่กล้วยและไข่ลงไปตรงกลาง ละเลงให้ไข่ พอสุก
10. พับแป้ง ให้เป็นสี่เหลี่ยม ทอดด้านล่างให้สุก ชักพักกลับด้าน เติมน้ำมันอีกนิดหน่อย
11. เมื่อใกล้สุก ปาดเนยลงไปทอดสักหน่อย ให้เหลืองทอง กรอบหอม

12. นำขึ้นมา ราดด้วยซอสซ็อกโกแลต หรือ ราดด้วยนมข้นตามชอบ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)